Niveau(x) d'enseignement: 4 Numéro EDUQ : 8170742
Centre d'intérêt: 94

Latulippe, Jacques, 1950-.

L'évaluation des travaux pratiques en cuisine professionnelle : [guide pédagogique] : cahier du formateur / Jacques Latulippe. -- Sherbrooke : Université de Sherbrooke, Programme de perfectionnement des maîtres en enseignement professionnel, 1981.
ii, 49 f. ; 28 cm.

Accompagne: L'évaluation des travaux pratiques en cuisine professionnelle : rapport d'implantation. Glossaire: f. 45-46. Bibliographie: f. 48-49.

Cote Dewey: 641.5'07/L365e Cote LC: TX/661

Descripteur(s): *Techniques humaines *Evaluation par l'enseignant *Evaluation de l'apprentissage *Evaluation formative *Evaluation sommative *Guide de l'enseignant *Secondaire (Niveau)

Identificateur(s) de sujet: *Alimentation *Cuisine professionnelle *Travaux pratiques

---

Ce cahier destiné à l'enseignant est le résultat de l'implantation, de l'analyse et de la révision d'une recherche effectuée en 1980 par l'auteur. Il a pour but de fournir les informations nécessaires à la compréhension et à l'utilisation de grilles devant servir à l'évaluation normative et sommative des habiletés manuelles en cuisine professionnelle (Secondaire IV et V).

Type de document: d
Notice(s) connexe(s): 8170320, 8170473, 8170743
Financement: Bénéficiaire - Université de Sherbrooke
Organisme(s) source(s) - MEQ - DGES
Programme(s) de subvention - PPMEP
Auteur de l'analyse: ar

E D U Q 8170742

GUIDE PEDAGOGIQUE

L'EVALUATION DES TRAVAUX PRATIQUES EN CUISINE PROFESSIONNELLE

JACQUES LATULIPPE

PROGRAMME DE PERFECTIONNEMENT
DES MAITRES EN ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
UNIVERSITE DE SHERBROOKE

CAHIER DU FORMATEUR

E D U Q 8170742

JACQUES LATULIPPE

L'EVALUATION DES TRAVAUX PRATIQUES EN CUISINE PROFESSIONNELLE

P.P.M.E.P. - SHERBROOKE 1981

Cette recherche a été réalisée grâce à la subvention octroyée par le ministère de l'Education du Québec au programme de perfectionnement des maîtres en enseignement professionnel (P.P.M.E.P.) de l'Université de Sherbrooke.

Distribution: *Monsieur Jacques Latulippe*
735, rue Genest
Sherbrooke, Québec
J1K 1Z7

Copyright, Ottawa 1981

Dépôt légal - Ottawa & Québec

Tous droits de reproduction sont interdits sans l'autorisation écrite de l'auteur.

PARTICIPANTS A LA RECHERCHE

Monsieur Guy Robidas, premier responsable, Université de Sherbrooke

Monsieur Jacques Latulippe, chercheur principal, Université de Sherbrooke

Monsieur Denis Rhéaume, chercheur, Université Laval

Monsieur Laurent Garneau, assistant, Université de Sherbrooke

Mademoiselle Carole Sévigny, secrétaire, Université de Sherbrooke

Monsieur André Philibert, enseignant, C.S.R. Estrie

Madame Laura Boulet, enseignante, C.S.R. Estrie

Monsieur Michel Busque, enseignant, C.S.R. La Chaudière

Monsieur Roger Royer, enseignant, C.S.R. Abitibi

Monsieur Réal Barette, enseignant, C.S.R. Lanaudière

Monsieur Henri-Paul Doyon, enseignant, C.S.R. Yamaska

Madame Jeanette Malo, enseignante, C.S.R. St-François

Monsieur Georges Michaud, enseignant, C.S.R. Grand-Portage

Madame Andrée Bergeron, enseignante, C.S.R. Lapointe

Monsieur Nolin Paquette, enseignant, C.S.R. Chaudière

AVIS AU LECTEUR

Ce guide pédagogique comprend un cahier d'exercices et le guide du formateur. Il résulte de l'implantation, de l'analyse et de la révision d'une recherche effectuée en 1980 par Jacques Latulippe.

Le lecteur désireux de recevoir de plus amples informations sur le cadre théorique sous-jacent à ces grilles, n'aura qu'à consulter le mémoire de maîtrise de Jacques Latulippe intitulé: "Le développement d'un outil d'évaluation formative pour les travaux pratiques en cuisine professionnelle". Le document est déposé à l'Université de Sherbrooke.

Table des matières

Introduction 1

Chapitre premier - Les finalités de l'évaluation 4

Chapitre II - L'analyse du contenu 7

La démarche 8

L'analyse du programme 9

L'analyse critique des modules 9

Lien entre les modules et les PCS* (secondaire IV) 12

Lien entre les modules et les PCS* (secondaire V) 13

Liste de PCS supplémentaires 14

Le modèle de base 15

Modèle de base 15

Chapitre III - L'élaboration des grilles 17

Le contexte 18

La formulation 19

Chapitre IV - L'utilisation des grilles 21

Identification des grilles 22

Les grilles dont les "PCS" ne sont pas pointées d'un astérisque 22

Les grilles dont les "PCS" sont pointées d'un astérisque 22

La représentativité des grilles 22

Les utilisateurs 23

PCS: préparation culinaire synthèse

L'utilisation partielle d'une grille 24

L'utilisation d'une même grille pour évaluer plusieurs PCS de même catégorie 25

Les limites des grilles 26

Chapitre V - L'évaluation à l'aide des grilles 27

L'interprétation des sous-unités 28

La qualité des aliments utilisés 28

L'utilisation des outils de mesure 29

La manipulation des couteaux 29

Singer les légumes 30

L'addition de la garniture 30

Le transvasement 30

Le goût 30

Le temps de confection 31

La fermeture des éléments chauffants 31

Principe de notation selon l'affirmative et la négative 32

La notation 33

Exemple pratique 34

Interprétation de la note 41

Conclusion 42

Glossaire 44

Références 47

Introduction

Actuellement, en cuisine professionnelle, l'évaluation des habiletés manuelles de l'étudiants (facilité à accomplir un ou plusieurs gestes de façon aisée et précise) ne porte que sur deux points, à savoir: une évaluation des connaissances verbales et/ou à une appréciation globale d'un produit final (préparation culinaire évaluée uniquement quant au goût et à la présentation). Or, l'évaluation des connaissances verbales ne nous renseigne pas adéquatement sur les habiletés manuelles de l'étudiant. En effet, il existe un écart entre le fait de pouvoir "réciter une recette" et celui de pouvoir la confectionner. Beaucoup de gens peuvent expliquer sommairement ce qu'est un "mille-feuille" en pâtisserie sans, pour autant, posséder les habiletés pour le confectionner. En fait, les deux régistres comportementaux sont très différents. Même si l'on peut affirmer qu'un étudiant ne connaissant pas une recette et son mode opératoire, ne peut passer à l'exécution, il apparaît évident qu'il faut, d'une part, connaître avant d'exécuter.

Les informations recueillies nous forcent à admettre qu'il n'existait, à ce jour, aucun outil adéquat permettant d'évaluer les travaux pratiques des étudiants en cuisine professionnelle. L'enseignant faisait référence à son goût personnel, à ses opinions et à ses appréhensions pour allouer une note finale à une présentation culinaire. Trop souvent, l'enseignant ne se fiait qu'au produit final pour considérer que l'étudiant maîtrise tous les apprentissages sous-jacents à ce résultat.

Considérant la complexité des apprentissages et leur interdépendance en "cuisine professionnelle", il nous apparaît qu'une évaluation centrée uniquement sur le produit final risque de cacher beaucoup d'informations quant au niveau de la maîtrise de chacun des apprentissages.

L'une des tâches de l'enseignant étant de provoquer des apprentissages chez l'étudiant, comment peut-il en cerner la progression de l'étudiant s'il n'évalue que le goût et la présentation? L'évaluation du produit final se doit d'être la résultante d'un ensemble d'apprentissages sous-jacents. Certes, un bon produit final fournit un indice intéressant quant aux habiletés de l'étudiant, mais il cache trop d'informations pour permettre une évaluation pertinente.

Dans son mémoire de maîtrise, Latulippe (1980) propose une solution à cette carence d'outils d'évaluation éprouvés. A partir de la théorie des domaines "Domain Referenced Testing" (Hively, 1973), Latulippe élabore un modèle composé de dix domaines qui se fractionnent en unités et sous-unités d'apprentissage. Cette recherche a permis d'élaborer "un ensemble de grilles d'évaluation pour les travaux pratiques en cuisine professionnelle".

Nous envisageons de vous fournir les informations nécessaires à la compréhension des grilles d'évaluation. Ces dernières seront utilisables, principalement au niveau secondaire IV et V à des fins tant formatives que sommatives.

Chapitre premier

Les finalités de l'évaluation

Si l'on opte pour la création d'outils d'évaluation devant servir à des fins formatives ou sommatives, il n'en demeure pas moins nécessaire que l'évaluation soit faite dans la perspective d'une pédagogie de la "maîtrise des apprentissages". Au niveau de l'évaluation des travaux pratiques en alimentation, il nous apparaît primordial de cerner simultanément le niveau de maîtrise des habiletés manuelles et des techniques. Le travail est simplifié du fait qu'un grand nombre de préparations culinaires font appel aux mêmes habiletés et aux mêmes techniques. Vue sous cet angle, "la pédagogie de la maîtrise" nous conduit à considérer l'évaluation en terme de "feed-back" et peut servir à "l'évaluation formative" de l'étudiant.

De Bal et ses collaborateurs (1976) insistent sur l'importance du caractère formatif que doit comporter l'évaluation. Ils s'expriment en ces termes: "(...) l'élève vient à l'école pour apprendre; l'importance n'est-il pas de le situer dans l'accession du savoir" (1976, p. 219)?.

Cette interrogation porte à réfléchir! Si l'on désire situer l'étudiant dans l'accession du savoir, il nous faut pouvoir évaluer les différentes étapes de son apprentissage. Pour ce faire, il est de toute nécessité de recourir à des techniques et de prévoir des correctifs appropriés. Pour nous permettre d'évaluer les apprentissages les plus pertinents et les plus représentatifs, nous devrons procéder à une analyse systématique du contenu. Cette analyse nous permettra un choix judicieux des activités d'apprentissage les plus représentatives du programme.

D'autre part, le système actuel d'évaluation nous impose de donner une notation au niveau des apprentissages. Nous devons faire en sorte que la note soit bien représentative des habiletés globales de l'étudiant.

Chapitre II

L'analyse de contenu

La démarche

La première opération pour atteindre notre but fut d'identifier les préparations culinaires synthèses (préparations représentatives de plusieurs modules et englobant plusieurs préparations culinaires élémentaires) les plus représentatives du cours de cuisine professionnelle II. Ces préparations culinaires se composent d'un ensemble d'unités d'apprentissage qu'il nous a fallu identifier. Par la suite, nous avons élaboré les grilles en nous inspirant de la théorie des domaines.

Illustrons, à l'aide d'un exemple, le cheminement que nous avons parcouru. Le programme de cuisine professionnelle II comprend un ensemble de modules. Un certain nombre d'entre eux sont dispensés sous forme d'enseignement pratique, d'autres, par ailleurs, comportent un enseignement théorique, enfin, un certain nombre de modules nécessitent un enseignement à la fois pratique et théorique. Nous avons retenu les modules dont le temps d'enseignement pratique prédomine et nous avons identifié les préparations culinaires synthèses (PCS) représentatives d'un ou de plusieurs modules. Cette démarche nous exempte de vérifier systématiquement chacune des préparations culinaires du cours, ce qui serait beaucoup trop exigeant. Ainsi, les modules, en rapport avec les fonds, les potages, les assaisonnements et les liaisons sont susceptibles d'être vérifiés à partir d'une seule préparation culinaire, par exemple: "Crème de céleri". Cette préparation culinaire nous servira de modèle-type tout au cours de la présentation.

Après avoir identifié les PCS représentatives de chacun des modules, nous avons décortiqué chacune d'elles en ses unités et sous-unités d'apprentissage. Cet inventaire nous a permis d'élaborer des grilles d'évaluation utilisables à des fins tant formatives que sommatives.

L'analyse du programme

L'analyse critique des modules

Nous avons d'abord analysé les modules en fonction du critère "temps d'enseignement consacré à la pratique ou à la théorie", et nous avons retenu les modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50% du temps global de ce module. En second lieu, nous avons sélectionné les modules qui se prêtent à une évaluation des "habiletés manuelles" et dont la maîtrise est vérifiable à l'aide d'une "préparation culinaire" spécifique, par exemple: "une crème de céleri".

Tous les modules retenus dans un premier temps ne se vérifiaient pas nécessairement à l'aide d'une préparation culinaire spécifique. Certains présentaient des ambiguïtés alors que d'autres n'avaient vraiment pas avantage à être vérifiés par une préparation culinaire. Tous les modules sujets à discussion furent écartés ou mis en réserve. Les modules mis en réserve sont ceux que l'on ne peut retenir en tant que modules car ils constituent un élément du processus de confection (ensemble d'étapes à respecter lors de la confection d'une préparation culinaire), que l'on retrouve dans l'étude sous l'appellation "unité d'apprentissage".

Parmi les modules retenus, plusieurs portent sur un même thème. Par exemple: le thème pâtisserie (secondaire V) intègre directement les modules suivants:

#31 "Confection des desserts et pâtisseries"

#32 "Cuisson des desserts et pâtisseries"

#33 "Conservation des desserts et pâtisseries"

#42 "Confection des tartes et tartelettes"

D'autres thèmes, tels: les viandes, les poissons, les mollusques et crustacés et les déjeuners sont du même acabit. Afin de faciliter l'utilisation de ce grand nombre de modules, nous avons effectué des regroupements par thèmes car, dans la pratique, l'étudiant qui réalise une préparation culinaire en pâtisserie, par exemple, doit effectuer les tâches qui y sont connexes: confection, cuisson et conservation.

Enfin, la dernière étape de cette analyse de contenu du programme fut d'identifier les préparations culinaires synthèses (PCS) représentatives des thèmes retenus, soit des modules à contenu pratique. Le choix des thèmes retenus n'a pas toujours été unanime. En effet, le choix entre une "crème de céleri" ou une "crème florentine", pour vérifier un ensemble de modules, est arbitraire. En fait, ces deux "crèmes", pourtant différentes, vérifient intégralement les mêmes apprentissages. D'accord que le légume de base diffère, mais tous les apprentissages sont identiques. La même situation se présente pour le choix d'une pâtisserie, d'une viande ou d'un poisson où les préparations sont les mêmes. Dans ces situations, la décision relève de l'arbitraire attendu que le choix de l'une ou de l'autre des préparations n'affecte aucunement la représentativité du contenu.

Voici les résultats de cette démarche:

- La liste des PCS représentatives des modules à contenu pratique. (pp. 12 et 13)
- Le tableau confirmant cette représentativité. (pp.12 et 13)
- La liste de PCS supplémentaires afin de fournir à l'enseignant quelques alternatives. (p. 14)

Lien existant entre les modules a contenu pratique et les PCS (secondaire IV)

THEMES \ PCS	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Les déjeuners et les oeufs					X				
2. Les potages		X							
3. Les fonds de cuisine		X	X	X					
4. Les liaisons	X	X		X			X	X	
5. Les sauces de base	X		X	X			X	X	
6. Les pâtes de base				X			X		
7. Les viandes	X		X	X	X				
8. La coupe et la cuisson des légumes	X	X	X	X				X	X
9. Les pâtes alimentaires						X			
10. Les hors-d'oeuvre et entrées	X							X	
11. Les salades								X	
12. Les sandwichs et canapés	X								
13. Les boissons non alcoolisées					X				
14. Les corps gras alimentaires	X	X		X	X	X			X
15. Les volailles et abattis	X			X					
16. La cuisson des fruits							X		
17. Les tartes et tartelettes							X		

PCS 1 Assortiment de sandwichs
PCS 2 Crème de céleri
PCS 3 Rôti de porc, au jus
PCS 4 Pâté de poulet à l'américaine
PCS 5 Déjeuner au complet*
PCS 6 Nouilles au beurre
PCS 7 Tartes aux pommes
PCS 8 Salade du chef
PCS 9 Macédoine de légumes au beurre

* Le déjeuner complet comprendra: un jus, un café, deux rôties et une omelette au jambon.

Lien existant entre les modules a contenu pratique et les PCS (secondaire V)

THEMES \ PCS	17	18	19	20	21	22	23
1. Les oeufs	X		X				X
2. Les potages clairs et liés		X					
3. Les sauces	X		X	X		X	X
4. Les beurres composés	X						
5. Les sept pâtes							X
6. Les viandes rouges	X			X			
7. Les viandes blanches	X	X			X		
8. Les légumes	X	X	X	X	X	X	
9. Les entremets							X
10. Les hors-d'oeuvre et entrées	X		X			X	
11. Les salades						X	
12. Les charcuteries	X						
13. Les desserts et les pâtisseries							X
14. Les céréales et leurs dérivés	X	X	X	X			X
15. Les vins et spiritueux			X	X			
16. Les liaisons	X	X	X	X	X	X	X
17. Les marinades et saumures				X	X		
18. Les poissons, mollusques et crustacés	X		X				
19. Les corps gras	X	X	X	X	X		X
20. Les sandwichs et canapés	X						
21. Les fromages	X		X				

PCS 17 Assortiment de canapés
PCS 18 Crème de volaille Marie-Louise
PCS 19 Coquille de pétoncles
PCS 20 Sauté de boeuf bourguignon
PCS 21 Pommes de terres Biarritz
PCS 22 Salade Waldorf
PCS 23 Mille-feuilles

Liste de PCS supplémentaires

Niveau secondaire IV:

PCS 10* Potage cultivateur

PCS 11* Crème de tomates

PCS 12* Foie de veau à l'anglaise

PCS 13* Spaghetti, sauce à la viande

PCS 14* Quiche Lorraine

PCS 15* Salade de choux

PCS 16* Oeufs farcis

Niveau secondaire V:

PCS 24* Brocolis au gratin

PCS 25* Consommé brunoise

PCS 26* Brochette de filet mignon sur riz "pilaw"

PCS 27* Gâteau St-Honoré

*Toutes les PCS accompagnées d'un astérisque constituent des choix supplémentaires.

Le modèle de base

L'analyse de contenu étant complété, les différentes présentations culinaires synthèses retenues nous ont permis d'effectuer une analyse en vue de concevoir l'outil d'évaluation utilisable à des fins tant sommatives que formatives. Le modèle de base de Latulippe (1980), qui s'inspire de la théorie des domaines, répond à nos besoins, car il est représentatif de l'univers des apprentissages en cuisine professionnelle.

Modèle de base:

1.0 La mise en place
2.0 La mesure des ingrédients
3.0 Les préparations préliminaires des aliments
4.0 Les préparations pour la cuisson
5.0 La cuisson
6.0 Les traitements après cuisson
7.0 La présentation
8.0 L'évaluation du produit final
9.0 Le temps de confection
10.0 La propreté et la sécurité

Le modèle proposé s'applique à plus de 90% des situations en cuisine professionnelle. D'après le choix des PCS en secondaire IV et V, nous remarquons que deux domaines ne s'appliquent pas dans le cas de deux ou trois PCS. Nous considérons ce phénomène comme mineur et, au lieu de changer le modèle de base, nous l'avons adapté à ces quelques exceptions.

Le modèle étant défini, nous avons passé à l'étape "génération d'item" (unités d'apprentissage). Les domaines étant une structure fixe représentative de l'univers des apprentissages de toutes les PCS, nous utiliserons maintenant les domaines pour générer les unités d'apprentissage spécifiques à une PCS. Le chapitre III présente la mécanique de ce cheminement.

Chapitre III

L'élaboration des grilles

Le contexte

Après avoir circonscrit l'univers des apprentissages, qui se compose d'un ensemble d'unités d'apprentissage nécessaires à la confection des préparations culinaires synthèses, nous avons retenu les dix domaines devant servir à l'évaluation de chacune des PCS. Afin que l'élaboration des grilles d'évaluation respecte un certain continuum, nous avons utilisé ces domaines à titre de générateurs d'unités d'apprentissage. A l'aide du "domaine" nous avons puisé dans l'univers des apprentissages ceux qui sont spécifiques à une préparation culinaire donnée. Cette démarche nous a permis d'élaborer des grilles structurées selon une méthode bien définie. Ceci est très important, car l'absence d'information quant à l'évaluation des travaux pratiques en cuisine nous imposait d'établir une structure bien définie nous permettant d'obtenir les grilles les plus représentatives de la réalité.

Lorsque la totalité des unités d'apprentissage propres à chacune des PCS furent classées, nous nous sommes aperçus que certaines unités d'apprentissage, par exemple: "La rédaction du bon de commande" étaient très difficilement évaluables. Nous avons contourné la difficulté en décortiquant ces unités d'apprentissage. Les composantes ou "sous-unités d'apprentissage"[1] nous permettent ainsi de mesurer plus objectivement le niveau de maîtrise des unités. Afin de faciliter l'emploi des grilles, nous avons limité à quatre le nombre de sous-unités pour chaque unité d'apprentissage.

---

[1]Ce sont des indices observables et mesurables qui permettent de vérifier le niveau de maîtrise d'une unité d'apprentissage; ce sont les volets sous-jacents à l'unité d'apprentissage.

Le professionnel de l'alimentation nous fera remarquer que les quatre indices ou sous-unités ne vérifient pas toutes les facettes d'une unité d'apprentissage. Nous en sommes conscients. Par contre, compte tenu du fait que, pour chaque préparation culinaire, nous vérifions environ 35 unités comportant chacune quatre sous-unités; nous obtenons ainsi 140 observations pour chaque PCS. Ce nombre nous apparaît plus que satisfaisant.

On nous fera remarquer que les quatre sous-unités retenues ne feraient peut-être pas l'unanimité chez les enseignants du secteur. Nous en sommes également conscients. Mais ne serait-ce pas tenter l'impossible que de chercher à obtenir unanimité face à un éventail de quelque 3,780 indices (soit 27 PCS de 140 indices chacune)?

Rappelons qu'une unité d'apprentissage constitue un des éléments significatifs requis dans le processus de confection d'une préparation culinaire. Le degré de subjectivité est atténué par l'addition de quatre sous-unités ou indices observables et mesurables. "Nous considérons (donc) que la maîtrise des quatre (sous-unités) équivaut à la maîtrise de l'unité d'apprentissage, que la maîtrise des unités garantit la maîtrise des domaines, que la maîtrise des domaines assure la maîtrise des préparations culinaires synthèses et que la maîtrise de ces dernières est garante de la maîtrise des actes professionnels. Ce fil directeur nous permet de conserver une bonne fidélité de contenu de l'évaluation" (Latulippe, 1980).

La formulation

Nous sommes conscients que les unités, ainsi que les sous-unités d'apprentissage, doivent être formulées à l'aide d'un verbe d'action.

Par exemple, à la PCS 1 (cahier d'exercices), si l'on se réfère à l'unité d'apprentissage 7.23 et à sa quatrième sous-unité, on peut lire ce qui suit: "S'assurer que la garniture ne déborde pas le sandwich". La formulation ne respecte pas le langage classique et c'est volontaire. Nous avons voulu formuler les unités et sous-unités en utilisant les expressions et les indications propres au métier. Cette même remarque s'applique pour les expressions concernant le goût, la texture, l'équilibre de l'assaisonnement, etc. Ces expressions, couramment employées dans le métier, servent à sous-entendre l'action. Lorsque l'on dit "L'équilibre de l'assaisonnement", ceci signifie en d'autres termes, "assaisonner modérément". Si l'on analyse brièvement l'unité 8.33 de la PCS 2 (cahier d'exercices), nous lisons comme première sous-unité "le potage ne goûte pas la farine". Cette expression ne se réfère pas à l'action; elle est en quelque sorte la résultante des actions antérieures.

Il ne faudra donc pas se surprendre si l'on retrouve des expressions qui supposent à la fois des actions et des résultantes (exemple: le goût). Nous croyons que leur emploi simultané nous permet une plus grande exploration quant aux indices à évaluer pour cerner la maîtrise d'une préparation culinaire.

Chapitre IV

L'utilisation des grilles

Identification des grilles

Tout d'abord, il faut se rappeler que vous avez en main deux séries de grilles, utilisables à des fins différentes: celles qui ne sont pas pointées d'un astérisque (exemple: PCS 1) et celles qui le sont (exemple: PCS 10*).

Les grilles dont les "PCS" ne sont pas pointées d'un astérisque

Pour le niveau secondaire IV les grilles PCS 1 à PCS 9 inclusivement, sont celles identifiées comme indispensables pour vérifier adéquatement l'ensemble des habiletés manuelles du cours. Pour le niveau secondaire V ce sont les grilles des PCS 17 à 23 inclusivement, qui serviront à vérifier adéquatement l'ensemble des habiletés manuelles du cours.

Les grilles dont les "PCS" sont pointées d'un astérisque

Sachant que les grilles 1 à 9 ne sont pas les seules choix possibles, nous avons présenté quelques exemples supplémentaires. Les PCS 10* à PCS 16* s'adressent au secondaire IV alors que les PCS 24* à PCS 27* s'adressent au secondaire V. Par exemple, au lieu de faire confectionner la PCS 2 à un étudiant, vous pouvez en premier lieu lui faire confectionner la PCS 11*.

La représentativité des grilles

N'oublions pas que les grilles furent conçues dans le but de vérifier tout le contenu du programme et non seulement un des objectifs intermédiaires. Ceci les rend certainement lourdes vu le nombre important d'unités et de sous-unités qu'elles comportent. Néanmoins, malgré leur lourdeur, ces grilles sont très utiles.

N'oublions pas que l'étudiant se doit de connaître adéquatement tous les ingrédients et le mode opératoire d'une PCS avant d'être soumis à l'évaluation pratique. Sans quoi, le diagnostic fourni pourrait être biaisé, car ces grilles ne permettent pas de distinguer ce qui appartient à l'ordre de la connaissance ou à l'ordre des habiletés manuelles. Elles sont centrées uniquement sur le contrôle des habiletés manuelles.

Les utilisateurs

Nous nous attendons à ce que le premier utilisateur de ces grilles soit le formateur. Dans ce cas, nous lui suggérons de présenter préalablement les grilles aux étudiants ce qui les rendra plus à l'aise dans ce nouveau contexte d'évaluation et évitera de créer une situation de stress. L'étudiant qui nous a démontré qu'il maîtrise la connaissance (ingrédients et mode opératoire) ne sera pas suravantagé de lire la grille car ce que nous vérifions, ce sont les habiletés manuelles. En fait, l'évaluateur peut être un formateur, un confrère de travail ou encore l'étudiant lui-même.

Nous devrions nous attendre à ce que ces outils d'évaluation soient utilisés uniquement par l'enseignant lorsqu'il veut vérifier le niveau de maîtrise des apprentissages de ses étudiants pour des fins sommatives. Il est cependant réaliste de prétendre que ces grilles puissent être utilisées entre confrères de classe (coévaluation) afin d'obtenir une vue globale et rapide de leurs propres performances. Cette coévaluation est avantageusement envisageable dans un contexte d'évaluation formative.

L'étudiant évalué recevra un certain "feed-back" qui devrait susciter une discussion avec l'étudiant-évaluateur, ce qui provoquerait un apprentissage chez les deux parties. Pour que cet apprentissage soit profitable, nous pensons qu'il y aurait avantage à ce que la coévaluation se fasse entre étudiants de force similaire.

Enfin, telles que conçues, nous croyons que ces grilles pourraient être utilisées par l'étudiant lui-même afin qu'il se situe dans le continuum des apprentissages requis par le processus de confection d'une préparation culinaire. Nous croyons qu'à elle seule, cette prise de conscience des apprentissages guiderait l'étudiant dans l'ascension de la maîtrise de ses apprentissages.

Quel que soit l'utilisateur, nous lui recommandons de s'allouer une période de rodage, laquelle lui permettra de mieux utiliser les grilles.

L'utilisation partielle d'une grille

Il est à remarquer que, dans le cadre d'une utilisation à des fins formatives, nous pouvons utiliser les grilles en tout ou en partie. Par exemple, en se référant à la PCS 2 "Crème de céleri", il se peut que l'unité d'apprentissage "La rédaction du bon de commande" n'ait pas encore été enseignée à l'étudiant lors de l'enseignement de la confection des potages. Si tel est le cas, cette grille peut quand même être utilisée en omettant la vérification de cette unité (1.1).

L'enseignement pourrait évaluer la confection d'un "fond blanc" dès le début de l'année, quitte à en fournir la quantité requise lors de la confection de la crème. Dans ce cas, l'évaluateur n'a qu'à omettre l'évaluation de l'unité 3.11 "La préparation du fond".

En fait, ces grilles sont très flexibles et peuvent être utilisées à des fins diverses. Il va de soi que, pour assurer une évaluation intégrale du programme, il ne faudrait retrancher aucune unité d'apprentissage. Par contre, dans le cheminement des apprentissages quotidiens de l'étudiant, nous pourrions nous permettre de ne considérer que les points qui nous intéressent. (Les informations de ce dernier paragraphe s'appliquent aussi lors de l'utilisation des grilles à des fins sommatives).

L'utilisation d'une même grille pour évaluer plusieurs PCS de même catégorie.

Actuellement nous ne vous avons fourni que 27 grilles dans le cahier d'exercices mais vous devrez être conscients qu'avec de légers ajustements, vous en possédez plusieurs dizaines. Par exemple, la PCS 2 "Crème de céleri", à quelques variantes près est identique en tout points à la crème florentine, à la crème flamande, à la crème Dubarry ainsi qu'à quelques autres. Si vous confectionnez une crème florentine, à chaque fois que l'on a écrit "céleri", il faudra lire "épinards". Autre exemple: Lorsque vous avez une grille pour évaluer un sauté mixte, avec quelques variantes, vous pouvez évaluer presque tous les sautés mixtes, et ainsi de suite.

Les limites des grilles

Les limites d'ordre pédagogique se réfèrent au nombre de candidats à évaluer, à l'environnement physique et à l'utilisation même de ces grilles. Quant au nombre de candidats à évaluer simultanément, même si, avec de l'expérience, nous pouvons évaluer simultanément quatre étudiants de même force, nous recommandons de n'évaluer qu'un étudiant à la fois, ce qui permet d'obtenir un "feed-back" plus riche et plus complet. En alimentation, tous sont conscients que l'aménagement physique des locaux influence grandement la démarche pédagogique. Dans ce contexte, nous soulignons qu'il faut être attentif aux limites que nous impose l'aménagement de nos ateliers. Il ne sert à rien d'attendre des aménagements ultramodernes; il suffit d'utiliser l'outil d'évaluation de la meilleure façon possible tout en respectant les contraintes actuelles du milieu.

Enfin, il faut bien retenir que les grilles ne constituent pas une fin en soi. Elles ne nous fournissent qu'un "feed-back" et ce sera au formateur d'envisager les enseignements correctifs à apporter pour chaque candidat.

Chapitre V

L'évaluation à l'aide des grilles

L'interprétation des sous-unités

Nous avons voulu rendre ces grilles opérationnelles. L'une de nos démarches a consisté à fractionner chaque unité en quatre sous-unités d'apprentissage. Nous sommes conscients que certaines sous-unités qui pourtant se veulent toutes mesurables, nécessitent des explications et des nuances. Il a fallu se rendre à l'évidence qu'il est excessivement difficile, sinon impossible, de décrire certains gestes en quelques mots. Il a fallu cependant s'en tenir à des mots ou des gestes-clés. Afin de valider l'utilisation de ces grilles, nous présentons des commentaires sur certaines des sous-unités afin d'en bien faire saisir toute la portée.

Toutes les remarques qui suivent concernent la PCS 2 "Crème de céleri". Nous considérons que les unités d'apprentissage de cette PCS sont très représentatives de l'ensemble des unités d'apprentissage de la plupart des PCS.

A. L'unité 1.4 "La qualité des aliments utilisés".

L'utilisation judicieuse des ingrédients doit être faite en fonction des besoins d'une recette. Ainsi, pour la préparation d'une crème de céleri, on utilise les feuilles du céleri pour préparer la mirepoix alors que l'on retient le coeur du céleri pour la garniture.

Lorsque l'on mentionne "l'état des aliments" nous voulons signifier que des aliments frais doivent être conservés dans leur état tout au long de la manipulation .

Quant à la température des aliments lors de l'utilisation, il suffit de respecter les règles d'hygiène et les normes de la recette, exemple: la crème 35% se conserve au froid, pas question de la laisser une heure sur le coin de la table.

Par équilibre qualité et coût, nous voulons dire que l'aliment de première qualité sera employé surtout en garniture, alors que l'aliment de seconde qualité sera employé pour les farces, les fonds, etc. Que les aliments soient de première ou de seconde qualité, tous devront être irréprochables quant à la fraîcheur et au goût.

B. L'unité 2.6 "L'utilisation des outils de mesure"

L'enseignant, tout en tenant compte des conditions matérielles de son atelier, devra fixer, avant l'examen, le degré de précision exigé et déterminer le temps alloué. Nous suggérons un degré de précision de 8% pour les recettes de 50 personnes et 5% pour celles de 25 personnes, en ce qui concerne la pâtisserie; pour la cuisine, des degrés de 10 à 15% de précision sont acceptables.

Pour le temps alloué, le professeur fixera une limite raisonnable compte tenu des locaux et de l'organisation pédagogique.

C. L'unité 3.10 "La manipulation des couteaux"

Les termes "rapidité ou rapidité du geste" sont employés tant dans cette unité qu'au niveau des autres unités et il faudra les interpréter d'une façon identique. Pour mesurer objectivement chaque sous-unité par rapport à la "rapidité", l'enseignant devra, au tout début de l'évaluation, fixer le temps maximum alloué.

D. L'unité 5.16 "Singer les légumes"

L'expression "cuire légèrement la farine" nous suggère une remarque qui convient également pour plusieurs autres unités. Dû au fait qu'il n'existe aucun outil calibré permettant de mesurer ce geste, nous faisons appel au professionnalisme des enseignants pour qu'ils jugent si la farine est cuite légèrement, pas du tout ou beaucoup trop. Nous considérons qu'il est préférable de laisser place à un peu de subjectivité plutôt que d'omettre totalement l'évaluation de certaines unités d'apprentissage. La même remarque s'applique lorsque nous parlons de "symétrie", "uniformité", "régularité", "croustillant", etc.

E. L'unité 6.22 "L'addition de la garniture"

Le "choix de la coupe", le "degré de cuisson" ainsi que le "moment de l'addition de la garniture" dépendent de chaque recette. Pour évaluer ces sous-unités, il faudra connaître les exigences particulières de chaque recette.

F. L'unité 7.26 "Le transvasement"

Par uniformité et rapidité du transvasement, nous voulons signifier que chaque bol reçoit la même quantité requise de potage et, ceci, à l'aide d'un seul transvasement.

G. L'unité 8.33 "Le goût"

Comment mesurer hors de tout doute "l'équilibre de l'assaisonnement"? Encore une fois, ce sera l'enseignant qui devra considérer le terme "équilibre" avec la même connotation, quel que soit l'étudiant. Ce terme, comme aussi les terme "corsé" et "ne goûte pas la farine", sont des résultantes des opérations antérieures et l'objectivité est assurée du fait que le goût des "crèmes de céleri" de chaque groupe d'étudiants sera évalué selon des mêmes critères.

H. L'unité 9.34 "Le temps de confection"

L'interprétation se fait comme suit: "L'étudiant qui respecte le temps requis, respecte automatiquement les trois sous-unités et obtient un niveau de maîtrise de 100%. L'étudiant qui dépasse le temps requis mais pas plus que de dix minutes, respecte les deux autres sous-unités "20 minutes et 30 minutes", obtenant ainsi un niveau de maîtrise de 75%. L'étudiant dépassant de 30 minutes le temps requis ne maîtrise nullement l'unité; il se situe à 0%".

I. L'unité 10.39 "La fermeture des éléments chauffants"

Les sous-unités s'interprètent en suivant le même procédé que pour les sous-unités de l'unité 9.34 à la différence, qu'au lieu de lire de 10, 20 et 30 minutes, nous lisons 1, 2 et 3 minutes.

Lors de l'utilisation des grilles, vous dépisterez certaines sous-unités difficiles à circonscrire. L'unité "onctuosité" devra s'interpréter dans le même sens que l'unité "goût". En ce qui a trait à l'expression "éliminer ou absence de perte injustifiée", nous référons au parage minimum des légumes. Les extrémités des carottes seront coupées, mais juste à la longueur requise. Par l'expression "éliminer les pertes", nous voulons dire "sens d'économie", c'est-à-dire l'utilisation de tous les aliments. Par exemple: utiliser tous les aliments sans en laisser dans la plaque de service; bien remuer pour éviter le dessèchement des rebords, etc.

Enfin, dans les situations ambiguës, vous n'aurez qu'à vous référer aux remarques sur les unités précédentes, lesquelles fournissent les éclaircissements nécessaires.

Principe de notation selon l'affirmative et la négative.

Les grilles sont présentées de façon à ce que les enseignants puissent attribuer une note. L'enseignant s'appliquera à bien observer les données de ce sous-chapitre.

Tout d'abord, une seule alternative est possible au niveau de l'évaluation de chaque sous-unité. L'évaluateur doit répondre par l'affirmative ou la négative. Les réponses affirmatives s'obtiendront par un "oui", un "correct", un "fait correctement". Lorsque la formulation de la sous-unité s'y prête, l'affirmative par un "fait correctement" prédomine sur l'affirmative "oui", par exemple, à la PCS 2, unité 3.7, nous pouvons lire comme deuxième sous-unité l'expression suivante: "Le pied de céleri est tronçonné". Cette sous-unité est notée soit par l'affirmative "oui" ou bien par "fait correctement". "Oui" signifie que le céleri fut tronçonné, alors que "fait correctement" signifie qu'il est tronçonné de la bonne manière. De cette nuance. Il est d'une importance capitale de tenir compte tout au long de l'évaluation. La négative résulte d'une réponse "non", "pas correct" ou "pas fait correctement". Il faudra être vigilant dans le cas où l'évaluation d'une sous-unité contient une négation dans la formulation, par exemple, si l'on dit: "Le potage ne goûte pas la farine" et que c'est vrai, nous obtenons l'affirmative, alors il y a "maîtrise". Si, par contre, le potage goûte la farine, la sous-unité est affectée d'une négation. Il n'existe aucune situation "milieu", pas de "partiellement". Les sous-unités sont maîtrisées ou elles ne le sont pas.

Illustrons cette technique à l'aide d'une exemple. Nous nous référerons à la PCS 2, unité d'apprentissage 1.1 "La rédaction du bon de commande". En ce qui a trait à la sous-unité: "Les dates de commande et de livraison doivent y figurer", en voici l'interprétation:

1° Est-ce que les dates de commande et de livraison y figurent? Si oui, l'étudiant maîtrise à 25% l'unité d'apprentissage.

2° Les deux dates peuvent figurer, mais être fausses, ce qui implique la négative "pas fait correctement".

3° S'il n'y apparaît qu'une seule date, cela implique la négative.

4° Les dates y sont inscrites, mais elles sont illisibles, ce qui implique la négative.

Nous n'avons présenté que quatre situations alors qu'il en existe certainement d'autres. Il faut retenir qu'une sous-unité n'est maîtrisée que s'il n'y a pas le moindre reproche significatif qui l'affecte. Dans le cas d'une négative à une sous-unité, cela implique que le niveau de maîtrise de l'unité perd 25% de signification. Pour toutes les autres sous-unités, vous utilisez le même barème.

La notation

Chaque unité comporte 4 sous-unités. L'étudiant reçoit la note prévue pour l'unité à partir du moment où il est évident qu'il maîtrise au moins 3 sous-unités.

Si l'étudiant réussit l'unité (selon la notion d'affirmative), l'évaluateur encercle le nombre de points prévus dans la colonne positive marquée d'une signe "plus". Si l'étudiant ne réussit pas l'unité, l'évaluateur encercle le nombre de points prévus dans la colonne négative marquée d'un signe "moins".

Si l'évaluateur décide de ne pas noter une unité parce qu'il ne la juge pas utile ou qu'il se considère incapable de donner une note juste, cela ne pose aucun problème. Dans ce cas, l'évaluateur n'a qu'à passer par-dessus l'unité concernée et ne rien encercler.

Le résultat total s'obtient de la façon suivante:

$$\left(\frac{\text{somme de la colonne positive}}{\text{somme de la colonne positive} + \text{somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = N$$

Exemple pratique

Pour aider le formateur, les pages suivantes présentent une grille d'évaluation où nous avons simulé une situation d'évaluation.

Remarques:

1) L'astérisque précédant la sous-unité indique que l'on en a constaté la maîtrise.

2) Il faut au moins 3 sous-unités maîtrisées pour obtenir un pointage positif.

3) Le formateur a jugé bon de ne pas évaluer les unités, 4.12, 10.36 et 10.39.

PCS 2

CREME DE CELERI

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	(1.5)	1.5
• - Les dates de commande et de livraison doivent figurer		
• - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits		
• - Toutes les quantités requises doivent être inscrites		
• - L'étudiant doit signer le bon	(1.5)	1.5
1.2 La logique de disposition des aliments		
• - Les aliments doivent être déposés en un même endroit		
• - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation		
• - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main		
• - Les aliments doivent être étalés et non entassés	(1.5)	1.5
1.3 La logique de disposition de l'équipement		
• - L'équipement doit être réuni en un même endroit		
• - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement		
• - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis		
• - L'équipement doit être étalé et non entassé	(1.5)	1.5
1.4 La qualité des aliments utilisés		
• - Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation		
• - L'état des aliments lors de l'utilisation		
• - La température des aliments lors de l'utilisation		
- L'équilibre, qualité et coût des aliments	(1.5)	1.5
1.5 L'utilisation de l'espace		
• - L'utilisation de la plus petite superficie possible		
• - L'étudiant évite les pas inutiles		
• - Chaque geste favorise la progression		
• - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients	8.0	(8.0)
2.6 L'utilisation des outils de mesure		
- Toutes les masses furent pesées		
• - Tous les volumes furent mesurés		
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes		
- Le respect du temps requis pour effectuer les mesures		
3.0 Préparations préliminaires des aliments		

	+	-
3.7 Les préparations de base du céleri	1.5	(1.5)
- La base du céleri est débarassée de toute la terre		
- Le pied du céleri est tronçonné		
* - Les feuilles sont enlevées des tiges servant à la garniture		
* - Les tiges servant à la garniture seront pelées		
3.8 Le parage des légumes	1.5	(1.5)
- Enlever toute la pelure de l'oignon		
- Enlever les extrémités des oignons		
* - Enlever les extrémités aux tiges du céleri		
- Eliminer les pertes injustifiées		
3.9 La coupe des légumes	1.5	(1.5)
* - Le choix de la coupe appropriée		
- La régularité de la forme		
- La régularité de la grosseur		
* - L'absence de perte		
3.10 La manipulation des couteaux	(1.5)	1.5
* - Maintenir fermement le couteau		
- Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise		
* - Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur		
* - La rapidité du geste		
3.11 La préparation du fond	(1.5)	1.5
* - Le concassage des os à la grosseur requise		
* - Le mouillement des os à l'eau froide		
* - Le blanchiment des os		
- Le rinçage des os		
4.0 Préparations pour la cuisson		
4.12 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment	~~4.0~~	~~4.0~~
- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation		
- L'obtention de la température requise au bon moment		
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température		
- Le maintien d'une chaleur régulière		
4.13 La confection du fond	4.0	(4.0)
* - L'addition d'une mirepoix		
* - L'addition d'un bouquet garni		
- Le mouillement à l'eau froide		
- La quantité d'assaisonnement ajoutée		

PCS 2

	+	-
5.0 Cuisson		
5.14 La cuisson du fond	(1.5)	1.5
* - Maintenir une température régulière		
* - Obtenir une faible ébullition		
* - Cuire au moins quatre heures		
- Vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine		
5.15 Suer la mirepoix	1.5	(1.5)
- La mirepoix ne contient pas de carotte		
- Le corps gras devra être très chaud		
* - L'utilisation d'une marmite qui retient la chaleur		
* - Suer jusqu'à la transparence des légumes		
5.16 Singer les légumes	1.5	(1.5)
- Ajouter progressivement la farine		
- Remuer vigoureusement à la cuillère de bois ou au fouet		
- Cuire légèrement la farine		
* - Aucun aliment ne doit avoir collé au fond		
5.17 Le mouillement et la cuisson	(1.5)	1.5
* - Le choix du fond de cuisson		
* - Le fond doit être chaud		
* - La rapidité du transvasement du fond		
* - Maintenir l'ébullition régulière		
5.18 La vérification de l'assaisonnement	1.5	(1.5)
- Vérifier à la mi-cuisson		
* - Ajouter les assaisonnements requis		
- Terminer la cuisson avant de réassaisonner		
* - Regoûter à la fin de la cuisson		
5.19 La qualité de la cuisson	(1.5)	1.5
* - Les légumes de la mirepoix se réduisent en purée		
* - Le légume de base se réduit en purée		
- Le roux doit être cuit		
* - La garniture pochée demeure croustillante		
5.20 Le temps de cuisson	(1.5)	1.5
- Saisir la mirepoix très rapidement		
* - Après le mouillement des os, rapidement le point d'ébullition		
* - Après le mouillement avec le fond, obtenir rapidement l'ébullition		
* - Maintenir une ébullition régulière		

	+	-
6.0 Traitement après cuisson		
6.21 Le passage de la crème	(2.0)	2.0
* - L'utilisation du chinois approprié		
* - L'utilisation du bain-marie approprié		
* - Remuer les aliments à l'aide d'une cuillère à bec		
* - Presser légèrement les aliments sur les parois du chinois		
6.22 L'addition de la garniture	(2.0)	2.0
* - Le choix de la coupe pour la garniture		
* - Le degré de cuisson de la garniture		
* - Le moment de l'addition de la garniture		
* - La température de la garniture lors de son addition au potage		
6.23 Le crémage	2.0	(2.0)
- La fraîcheur de la crème		
- Le choix de la catégorie de crème utilisée		
- Le chauffage de la crème avant son addition		
* - La température du potage lors de cette liaison		
6.24 La conservation de la crème selon l'utilisation	(2.0)	2.0
* - La conservation se fera au bain-marie		
* - Remuer occasionnellement		
* - Enlever la partie agglutinée avant le service		
* - Ne jamais faire rebouillir, mais bien la réchauffer		
7.0 Présentation		
7.25 Le choix du couvert	(3.0)	3.0
* - L'utilisation d'un bol à potage (bol à soupe)		
* - Le bol doit être propre et sans brisure		
* - L'utilisation de l'assiette appropriée		
* - L'assiette doit être propre et sans brisure		
7.26 Le transvasement	3.0	(3.0)
- Remuer avant chaque transvasement		
- L'utilisation de la louche appropriée		
- Il n'y a aucune coulisse sur le bol ni dans l'assiette		
- L'uniformité et la rapidité du transvasement		
7.27 La décoration	3.0	(3.0)
- L'utilisation du papier dentelle		
- Le centrage du papier dentelle		
* - La présence de la garniture à la surface		
* - La présence d'un bouquet de persil		

	+	-
7.28 Le contrôle des portions	3.0	(3.0)
- Le respect des directives		
- Le choix de la louche requise		
- L'uniformité de la quantité de garniture		
- L'uniformité des portions		
8.0 Evaluation du produit final		
8.29 L'apparence au service	(2.5)	2.5
• - La couleur doit être d'un vert pâle		
• - Il ne doit pas y avoir de partie agglutinée à la surface		
• - Le persil doit être très frais		
• - La garniture doit être en évidence		
8.30 La température au service	(2.5)	2.5
• - Le potage doit être très chaud		
• - Le bol doit être très chaud		
• - L'assiette doit être très chaude		
• - Le persil doit être à la température ambiante		
8.31 La qualité de la cuisson	(2.5)	2.5
• - La garniture doit être légèrement croustillante		
• - Aucun aliment n'a collé à la casserole		
• - Aucun aliment n'a rôti		
• - Le potage ne présente aucune granule en suspension (sauf la garniture)		
8.32 L'onctuosité	(2.5)	2.5
• - La consistance est moyenne		
• - Le potage n'adhère pas au palais		
• - Le potage n'adhère pas à la cuillère		
• - Le potage est moelleux au palais		
8.33 Le goût	(2.5)	2.5
• - Le potage ne goûte pas la farine		
• - Le potage fait ressortir le goût du céleri		
- L'équilibre de l'assaisonnement		
• - Le corsé du fond de mouillement		
9.0 Temps de confection		
9.34 Le temps de confection	(12.0)	12.0
• - Pas plus de 30 minutes que le temps requis		
• - Pas plus de 20 minutes que le temps requis		
• - Pas plus de dix minutes que le temps requis		
• - Selon le temps requis		
10.0 Propreté et sécurité		

	+	-
10.35 La propreté personnelle	(2.5)	2.5
10.36 La propreté de l'équipement		
10.37 Le nettoyage du poste de travail	(2.5)	2.5
10.38 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments	(2.5)	2.5
10.39 La fermeture des éléments chauffants		
Totaux	57.5	32.0
Somme des totaux	89.5	

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles
- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses
- Les cuillères sont lisses et sans cerne
- Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE } (57.5)}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative } (89.5)} \right) \times 100 = (64.2\%)$$

INTERPRETATION DE LA NOTE

Les grilles telles que conçues et expérimentées nous portent à suggérer la note de 60% comme note de passage. De plus, toujours se rappeler que ces grilles furent construites en vue de l'évaluation d'un programme et non d'un simple objectif intermédiaire. Ainsi la note 64.2% reflète deux choses: premièrement l'étudiant contrôle la confection d'une crème de céleri et deuxièmement, il obtient une note de passage pour une ensemble d'unités d'apprentissage du cours de cuisine professionnelle; ces unités d'apprentissages ayant été regroupées dans une préparation culinaire synthèse, en l'occurrence la "crème de célerie".

Conclusion

La valeur de ce guide du formateur et du cahier d'exercices qui y est rattaché tient au fait que le tout ait été expérimenté dans un contexte pédagogique normal, c'est-à-dire auprès des classes d'étudiants et auprès des formateurs en fonction dans l'enseignement régulier. La plupart des formateurs nous ont signalé que les grilles sont plutôt lourdes. Nous sommes d'accord. Par contre, ces mêmes formateurs reconnaissent que le guide et les grilles constituent un support indispensable pour effectuer une évaluation uniforme tout en permettant d'identifier les difficultés réelles des étudiants. Nous croyons que ce témoignage apporte un contrepoids significatif aux remarques qui ont été formulées.

Nous persistons à croire qu'une fois le procédé d'utilisation de ces grilles aura été acquis, ce type d'outil d'évaluation deviendra une source de motivation pour l'étudiant soucieux d'améliorer ses performances.

Nous avons la conviction que le guide pédagogique est suffisamment élaboré pour vous permettre d'utiliser les grilles adéquatement. Si par hasard, des problèmes ou des ambiguïtés surgissent, il sera toujours possible après entente avec votre commission scolaire, de vous apporter notre aide. Pourquoi ne pas songer à une rencontre qui prendrait la forme d'un séminaire et regrouperait les formateurs intéressés de votre région.

Glossaire

Comportement observable: Tout geste ou situation perceptible, par un tiers, et s'inscrivant dans la logique du processus de confection d'une préparation culinaire.

Cuisine professionnelle: Secteur d'enseignement destiné à la formation des jeunes cuisiniers pour les restaurants, hôtels et salles à manger.

Domaine: Ensemble d'unités d'apprentissage affectant une même situation et communes à toutes les préparations culinaires sélectionnées.

Enseignement pratique: Enseignement dont les activités d'apprentissage requièrent l'utilisation de matières premières comestibles.

Habileté manuelle: Facilité à accomplir un ou plusieurs gestes de façon aisée et précise.

Module: Unité administrative du programme d'alimentation présentant les éléments de contenu sujets aux apprentissages de l'étudiant.

PCS: Préparation culinaire synthèse.

Préparation culinaire: Ensemble de transformations d'aliments qui, insérés dans un processus de confection, produiront un "mets" consommable.

Préparation culinaire synthèse: Préparation culinaire représentative d'un ou de plusieurs modules et qui englobe un ensemble de préparations culinaires élémentaires.

Processus de confection: L'ensemble des étapes à respecter lors de la confection d'une préparation culinaire.

Sous-unités d'apprentissage: Indices observables et mesurables qui permettent de vérifier le niveau de maîtrise d'une unité d'apprentissage; ce sont les volets sous-jacents à l'unité d'apprentissage.

Travaux pratiques: Activités d'apprentissage qui font appel à une manipulation d'aliments et d'équipements.

Unité d'apprentissage: Chacun des éléments requis par le processus de confection pour l'obtention d'une préparation culinaire; fraction de l'apprentissage global à effectuer.

Univers des apprentissages: L'ensemble des unités d'apprentissage nécessaires à la réalisation des différentes préparations culinaires retenues.

Références

ALBRIGHT, L. (1978). Assessing Vocational Skill Development. Instructor's Guide 6, Illinois University, Bureau of Educational Research.

BAKER, Eva, L. (1974). Beyond objectives: Domain-Referenced Test and Instructional Improvment. Educational Technology, 14, 10-16.

BORMUTH, John (1970). On the Theory of Achievement Test Items. Chicago: University Press.

DE BAL, R., DE LANDSHEERE, G. PAQUAY-BECKERS, P. (1976). Construire des échelles d'évaluation descriptives. Bruxelles: Ministère de l'éducation nationale et de la culture française.

DE LANDSHEERE, Gilbert (1976). Evaluation continue et examens. Bruxelles: Editions Labor.

DE LANDSHEERE, Gilbert (1979). L'évaluation, partie intégrante de l'apprentissage. Vie pédagogique, vol 5, décembre, 21-28.

DIRECTION GENERALE DU DEVELOPPEMENT PEDAGOGIQUE (1977). Annuaire 02: Alimentation. Québec: Editeur officiel du Québec.

ERICKSON, R. C., NENTLING, T. L. (1976). Planning the Test, Mesuring Student Growth. Boston, Allyn and Bacon.

HAMILTON, J. B. et al (1977). Professional Teacher Education Module Series Assess Student Performance: Skills. Ohio State University.

HIVELY, Wells, et collaborateurs (1973). Domain - Referenced Curriculum Evaluation. Monograph Series in Evaluation. Los Angeles: University of California.

JOHNSON, C. E. (1977). A Comparative Analyse of Three Basic Designs for Competency Validation. Georgie: Annual Meeting of the Georgia Educational Research Association.

LATULIPPE, J. (1976). Menus et recettes standardisées pour table d'hôte de restaurant et d'hôtel. Sherbrooke: Presses de la Commission scolaire régionale de l'Estrie.

LATULIPPE, J. (1978). Menus à la carte et recettes standardisées pour salle à manger. Sherbrooke: Presses de la Commission scolaire régionale de l'Estrie.

LATULIPPE, J. (1980). Le développement d'un outil d'évaluation formative pour les travaux pratiques en cuisine professionnelle. Mémoire de maîtrise, Université de Sherbrooke.

MONTAGNE, Prosper (1967). Le Nouveau Larousse Gastronomique. Paris: Librairie Larousse.

RACINE, Serge (1977). Un modèle de mesure formative reliée à un domaine. Thèse de doctorat, Université de Montréal.

SCRIVEN, M. (1967). The Methodology of Evaluation, Perspectives of Curriculum Evaluation. Chicago: Rand Mc Nally.

TIEMANN, Philip, W. (1977). Conceptual Objectives for Domain - Referenced Evaluation. Educational Technology, May, 22-31.